

SUSU - BAKTERIOLOGI

SKRIPSI

**PENGARUH PENGGUNAAN BEBERAPA JENIS AIR SUSU
TERHADAP KUALITAS AKHIR
YOGHURT**



FKH-404/91
Soe
p.

**MILIK
PERPUSTAKAAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA**

Oleh :

SOESILAWATI
SURABAYA - JAWA TIMUR

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA
SURABAYA
1990**

**PENGARUH PENGGUNAAN BEBERAPA JENIS AIR SUSU
TERHADAP KUALITAS AKHIR
YOGHURT**

SKRIPSI

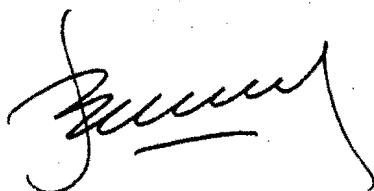
**DISERAHKAN KEPADA FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN
UNIVERSITAS AIRLANGGA UNTUK MENEMPUH SEBAGIAN SYARAT
UNTUK MEMPEROLEH GELAR DOKTER HEWAN**

OLEH

SOESILAWATI

2502110904

SURABAYA - JAWA TIMUR



Dr. Drh. R. Bendryman S.

Pembimbing I.



Drh. Sutji Prawesthirini, S.U.

Pembimbing II.

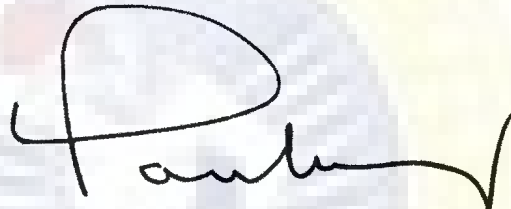
FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN

UNIVERSITAS AIRLANGGA

S U R A B A Y A


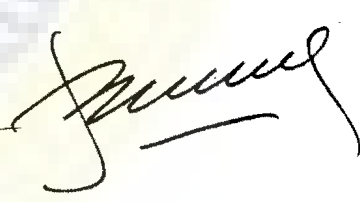
Persetujuan Penguji Skripsi :

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa tulisan ini baik scope maupun kualitasnya dapat dijadikan sebagai skripsi untuk memperoleh gelar DOKTER HEWAN.



Prof. Dr. Soehartojo II. M.Sc.

Ketua

drh. Rochiman Sasmita. M.Sc.

Dr. drh. R. Bendryman S.

Sekretaris

Anggota



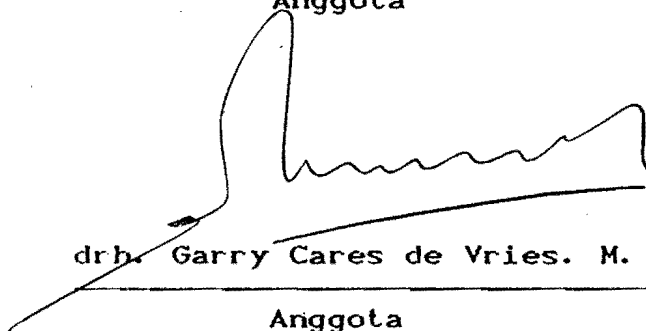
drh. Sutji Prawesthirini. S.U.

Anggota



drh. Sorini Soehartojo

Anggota



drh. Garry Cares de Vries. M. Sc.

Anggota



drh. Soedigdo

Anggota

BAB V

KESIMPULAN

Kualitas yoghurt yang dihasilkan sangat tergantung pada kandungan air susu yang digunakan.

Dibandingkan yoghurt air susu skim dan yoghurt air susu bubuk dancow, yoghurt air susu segar merupakan yoghurt yang cukup memenuhi syarat untuk kriteria yoghurt yang baik.

Diantara kadar asam, derajat keasaman, kadar protein dan jumlah bakteri mempunyai korelasi yang erat.

Semakin tinggi kandungan protein air susu semakin tinggi jumlah bakteri yang dihasilkan pada yoghurt.

Semakin tinggi kandungan protein air susu semakin tinggi pula kadar asam yang dihasilkan pada yoghurt.

Semakin tinggi jumlah bakteri dalam air susu semakin banyak kadar asam yang dihasilkan pada yoghurt.

Berdasarkan uji sensoris yoghurt yang berasal dari bahan baku air susu segar menghasilkan keasaman yang paling disukai oleh para penguji, sedang untuk aroma dan konsistensi, yoghurt yang berasal dari bahan baku air susu bubuk dancow yang paling disukai.

BAB VI

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian ini dianjurkan untuk diadakan penelitian lebih lanjut tentang :

- Penelitian yang sejenis dengan mengambil tolok ukur pemeriksaan yang lebih lengkap misalnya pemeriksaan kadar bahan kering .
- Perlunya diteliti kualitas akhir yoghurt dari berbagai jenis air susu dengan waktu pemeraman yang berbeda.
- Melanjutkan penelitian dengan menggunakan konsentrasi bakteri yang berbeda dalam pembuatan yoghurt.
- Evaluasi daya tahan yoghurt maupun tingkat hygiene yang diedarkan secara komersial.